

瑞々しい葛と餡が涼やかな水まんじゅう。



ばら売り(157円)と6個入り(1,080円)もある。化粧箱入り8個入り(1,575円)の包装紙には大女将が手描きした季節の花があしらわれていて、趣深い。

同じ材料を使っても、作る人によって味は全く異なる。それは、技術もさることながら、やはり「おいしいものを作る」という作り手の想いが決めてなのではないだろうか。山中温泉で創業百年以上を数える『山海堂』は、吟味された素材と、こまかしのない仕事で愛され続ける和菓子処。その三代目が十五年ほど前に考案し、「おいしくなれ、おいしくなれ」と想いをかけ、ひと手間、ひと工夫を施した涼菓子が「花こおり」だ。

魅力は、何と言っても瑞々しい口当たり。その秘密は、ぶるぶる食感の葛と一体になるほど口溶けのよい「餡」にある。「花こおり」の為に考案された「皮むき餡」は、通常のこし餡とは一味異なり、餡を本炊きする前に小豆の皮を剥いている。驚くほど滑らかな食感と雑味を殺ぎ落とした後の上品な小豆の風味が、繊細な葛に最適なのである。また、夏と冬とで小豆の皮の残し方を変えているということから驚きた。夏場は、十割近くまで皮を取り除き、より一層さっぱりとした味わいに仕上げられている。

「花こおり」は、作りたてを凍らせた状態で販売している。暑い季節の土産にすれば、届けた時には食べ頃。半解凍でも、完全に溶けてからでも、好みの涼感を楽しんでほしい。



加賀市
御菓子調進所
山海堂
加賀市山中温泉
湯の本町ク8
☎0761・78・1188
営/8:30~19:00
休/火曜 P/2台
http://www.nande.com/sankaido